



Le magazine illustré des plateaux du Vercors – Royans. Un massif sur deux départements...

## N° 130 juillet août septembre 2023

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

Magazine édité par l'association **EL CONDOR**. Créant du lien social, du lien économique et de l'éveil culturel.

Site : [www.el-condor.org](http://www.el-condor.org) Site relayant EL CONDOR : [www.initiatives-vercors.fr](http://www.initiatives-vercors.fr)

© El Condor 2023 : E-mail : [contact@el-condor.org](mailto:contact@el-condor.org)



Le Vercors, forteresse naturellement imposante vu depuis les hauteurs de Pont-en-Royans

Imprimé en partenariat par **NUMERICOPIE**. [www.numericopie.fr](http://www.numericopie.fr) [contact@numericopie.fr](mailto:contact@numericopie.fr)  
S.A.S. CORANA. ZAE Les Geymonds. Rue des Tamagnards. 38250 VILLARD-DE-LANS



Textes et photos : **Henri LAGASSE**. Relecture : EL CONDOR

Carte : **Françoise AYME-MARTIN**. [www.planisphere-carto.fr](http://www.planisphere-carto.fr) Tél : 04 75 45 13 86

EDITO : Par Henri Lagasse



**LE GRAND RETOUR DES VELOS ET PIETONS PARFOIS INVISIBLES** Dans les tunnels et autres lieux...



Chaque année avec le retour de la belle saison, c'est le retour de très **nombreux cyclistes**. Parmi ceux-ci, certains par inconscience, d'autres pour suivre une mode, ne s'habillent que de noir, ce qui est leur droit le plus absolu. Avec cependant un petit souci, dans les zones fortement éclairées par le soleil, coupées de zones ombragées ils deviennent d'un coup moins visible des automobilistes et autres usagers de la route.

Mais que dire, quand ces mêmes cyclistes circulent dans les nombreux tunnels, certains portent un 'gilet' avec des bandes réfléchissantes, ce qui est très bien, mais juste suffisant pour éviter une collision.

Certains jours les cyclistes circulent en grands troupes, certains disciplinés, d'autres s'arrogeant le droit d'occuper toute la chaussée, devenant dangereux pour eux-mêmes et pour les usagers de la même chaussée.

**Question piétons**, seuls ou parfois à 2 ou 3, marchant sur la droite de la route, ce qui normalement est plus que déconseillé, car ils ne voient pas les autres usagers de la route qui arrivent par derrière (vélos, motos, voitures, camions, etc...) cela a pour conséquence d'augmenter les risques de se faire faucher...

Une petite note **au sujet des motos**, merveilleuses machines, parfois sportives, parfois routières, toutes avec des musiques différentes. Jolies musiques quand elles ne sont que quelques-unes, mais musique dérangeante quand elles sont plusieurs dizaines. D'autres, heureusement peu nombreux oublient parfois que les sorties de virage à gauche sont très fortement déconseillées, cela se solde chaque année, hélas, par quelques accidents. Le partage de la route entre tous les usagers est parfois délicat. Dernier point **les automobilistes**, rouler normalement sans excès de lenteur ou de vitesse, un art difficile pour certains qui n'hésitent pas à sortir des virages sans visibilité à gauche. D'autres en vacances, dans les **camping-cars**, pensent probablement que la route est pour eux seuls... Funeste erreur ! la route est pour tout le monde. En cette semaine 24, un cycliste est décédé suite à un accident dans les gorges en Vercors.

# Sommaire



**VISITONS LES VILLAGES DU PARC DU VERCORS**  
**SAINT-ANDRE-EN-ROYANS. 38680**  
**Association les amis du vieux St-André**  
Pages 4 / 5 / 6 / 7 / 8



**ENTREPRENDRE EN VERCORS & ROYANS** et ailleurs...  
**Cave des 4 routes. Lans-en-Vercors.**  
**Empreinte locale & les Bonbons du Vercors.**  
Pages 9 / 10 / 11 / 12



**LA VIE EPICURIENNE AU PAYS DES LOUPS**  
**LES PLAYES Côte 2000. Villard-de-Lans.**  
**Gîte L'EDELWEISS Saint-Martin-en-Vercors**  
Pages 13 / 14 / 15 / 16



**L'ART ET LA CULTURE**  
**L'ARTSOLITE. Saint-Jean-en-Royans.**  
**Un aimant culturel de grande puissance**  
Pages 17 / 18 / 19 / 20 / 21 / 22



**TRANCHES DE VIE PAYSANNE**  
**A.O.P. Vins de CHATILLON-EN-DIOIS**  
**Domaines : De MAUPAS & MONGE-GRANON**  
Pages 23 / 24 / 25 / 26 / 27 28



**DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT**  
**La boutique de Claude BRAYSSE à Pont-en-Royans**  
**Boulangerie La LINOTTINE : St-Thomas-en-Royans**  
Pages 29 / 30



**VERCORS = UNE NOUVELLE VIE**  
**Sylvain GIMENEZ brasseur à St-André-en-Royans**  
**L'ARBRE A FIL, une oasis de verdure sportive**  
Pages 31 / 32



## **SAINT-ANDRE-EN-ROYANS 38680.**

### **Association des amis du vieux Saint-André.**

c/o Marie-Noëlle & François CAPERAN

5 rue le Bourg.

SAINT-ANDRE-EN-ROYANS. 38680

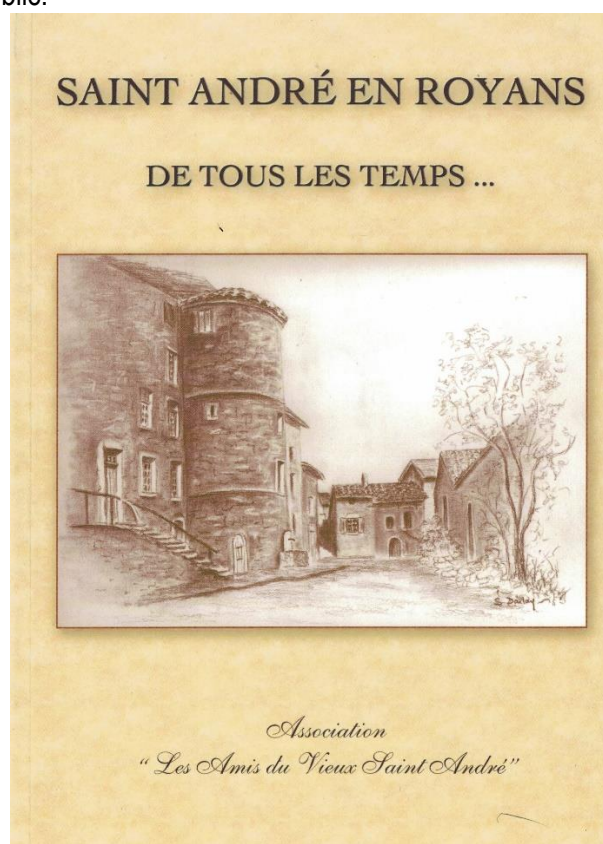
Tél : 04 76 36 02 54 & 06 70 06 32 86

[www.amis-saint-andre.com](http://www.amis-saint-andre.com)

Le couple Marie-Noëlle et François Caperan est passionné et totalement dévoué à la cause du du vieux village de Saint-André-en-Royans et de l'association 'Les amis du vieux Saint-André' qui compte quelques dizaines d'adhérents.



L'association a publié à quelques centaines d'exemplaires un remarquable ouvrage de 387 pages, son titre : SAINT ANDRE EN ROYANS DE TOUS LES TEMPS. Vendu 30 € prix public. Egalement le couple organise et encadre les visites du village.



A l'entrée du village vous trouverez cette magnifique affiche, qui vous donne une foule d'informations. Les visites encadrées par Marie-Noëlle valent le déplacement, les explications données éclairent les visiteurs sur les richesses du lieu. A la fin de la visite vous aurez la possibilité d'acquérir l'ouvrage ci-dessus. Pour mémoire, EL CONDOR avait publié un reportage sur le village en juin 2016, c'est le N° 80 qui est toujours sur son site, un autre regard sur le village...

## QUELQUES IMAGES DU VILLAGE



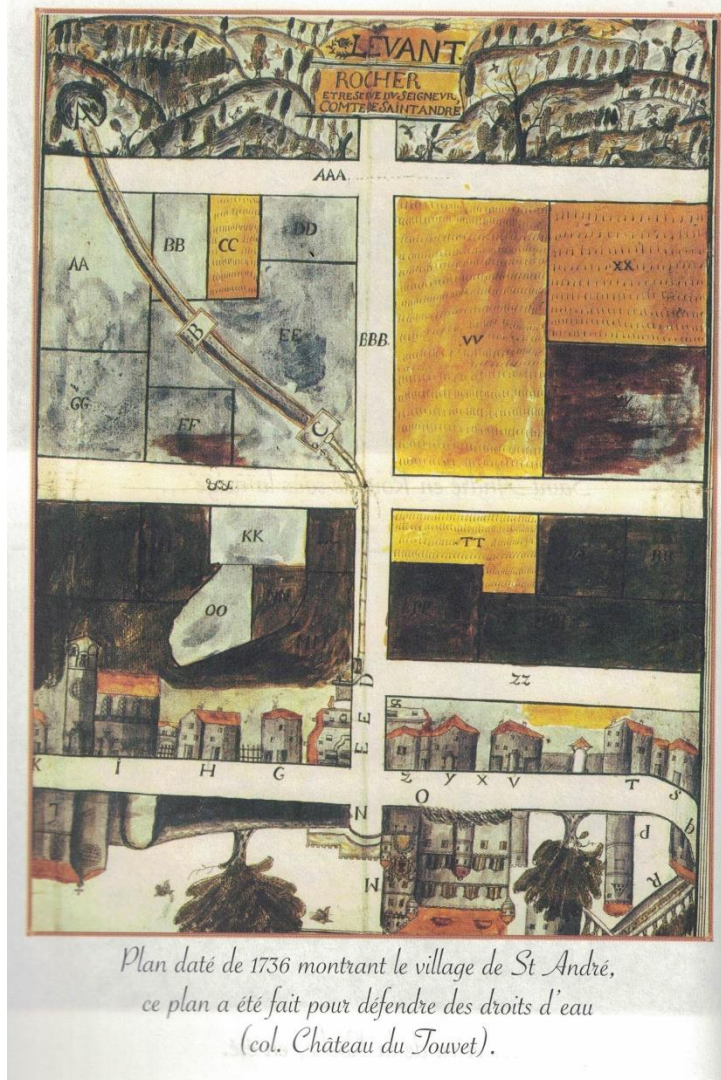
Un village encore bien uni autour de son 'Château'



Vous entrez et sur votre gauche une grande bâtisse aux pierres dorées par le soleil matinal.

Les premières traces de vie remontent à 5000 ans avant J-C dans des grottes aujourd'hui disparues, suite aux caprices de la nature, il est également supposé qu'un lac se trouvait derrière 'La Roche'. Aujourd'hui disparu, un séisme en serait la cause, séisme répertorié aux grottes de Choranche.

Les siècles passent... Des traces d'une villa Gallo-Romaine prouvent que le site était habité et exploité, le temps continu sa course...



1736 Un plan du village est réalisé, actuellement conservé précieusement dans un musée en Isère.



Une promenade dans le village s'impose, ce n'est pas bien long et cela donne le temps de comprendre le plan de 1736...  
Un détail d'importance, le village n'a pas de commerce de bouche !  
Toutefois une brasserie artisanale vient de s'installer, les premiers commerces se situent à Saint-Romans et à Pont-en-Royans.

*Le Condor explorateur du Royans profond remarque le calme, le silence qui règnent en ce lieu, le village est entouré de prairies, de noyeraies, un endroit où l'on peut encore écouter les oiseaux et le souffle des petites brises d'été.*

## L'EGLISE ET SES TRESORS.



### Son plafond et son Clavecin

Cet été verra un concert unique donné en ce lieu, vous aurez tout à loisir, le temps d'admirer ce beau plafond.

Jeudi 10 août à 20h30  
Eglise de Saint-André-en-Royans  
Récital de clavecin  
Bastien TERRAS  
Professeur au Conservatoire Béziers-Méditerranée

## SAINT-ANDRE-EN-ROYANS. Un village où la mémoire des morts est honorée.



104 ans après la fin de la guerre 1914 – 1918 la mémoire des morts est toujours honorée et respectée qu'elle soit militaire ou civile.



Les ans, les décennies, les siècles passent, le temps de l'oubli est venu pour certaines tombes, les familles ont parfois disparues, emportées par le cycle de la vie, mais les tombes sont toujours entretenues.

*Le Condor historien nous confie, que les cimetières sont sources 'd'Histoire' pour les archéologues, les historiens et bien sûr pour les familles, certains d'entre-eux recèlent des trésors d'architecture funéraire. Les noms inscrits gardent la mémoire des êtres disparus.*

*L'exemple le plus connu est celui de l'Egypte, avec ses tombes pharaoniques, plus près de nous les tombes romaines qui souvent disent non seulement le nom du défunt, mais également ce qu'il faisait.*

## S.A.R.L. CAVE DES 4 ROUTES

Maxime BOGLIONE

LANS-EN-VERCORS. 38250.

Tél : 04 76 95 41 15

### L'HOMME

Maxime, 33 ans, l'Age idéal pour se lancer dans le commerce des vins, des spiritueux, des bières, etc...

En novembre 2022, Maxime rachète la Cave des 4 routes, nouveau propriétaire = nouvelle dynamique.

Avec des vins de toutes appellations et des prix inférieurs à 15 €. Les vins Bio occupent une large place avec 90 % des vins proposés et parmi eux 70 % sont en Biodynamie. 60% sont des vins rouges et 40 % des vins blancs.



Entre vins et champagnes ce sont 700 références.

Pour les spiritueux plus de 300 produits et des centaines de Rhums et de Whiskies, sans oublier les Armagnacs et les Vodkas.

En ces rayons plusieurs produits sont d'exception...

Autre particularité, des vins rares dits d'"Allocation" parfois 1 à 3 bouteilles.

Bientôt un rayon pour les liqueux et les vins millésimés.

Question emploi : Actuellement 1 salarié, mais bientôt 1 ou 2 en plus...





Parfois des étiquettes pleines de fantaisie et de bonne humeur.....



Des vins et spiritueux pour tous les goûts et toutes les bourses, avec des vins accessibles souvent en Bio ou Biodynamie.

Une gamme de Rhums, certains de plus de 25 ans.

*Le Condor épicerie est satisfait de cette découverte, un magasin installé sur un emplacement hautement stratégique, desservant Villard-de-Lans, Lans-en-Vercors, Autrans, Méaudre et Engins. En prime Maxime est un dépôt de colis, ce qui de fait est un bon outil de communication souriante.*

*Juste à côté un autre commerce de bouche aux remarquables produits, dont des fromages du Vercors Drômois...*

*Enfin, côté nord, de l'autre côté du parking une pharmacie, oui l'endroit ne pourrait être mieux choisi, bravo.*



**BONBONS DU VERCORS**  
**&**  
**EMPREINTE LOCALE**  
**Pierric DUFLOS**

SAINT-NAZAIRE-EN-ROYANS  
 26190

Parking vaste et gratuit sur place.

**BONBONS  
 DU VERCORS**  
 CONFISERIE MILITANTE

**PIERRIC DUFLOS**

**AGENT SUCRÉ**

04 58 22 00 66

message@bonbonsduvercors.fr

1, rue des marinières  
 26190 St-Nazaire-en-Royans

bonbonsduvercors.fr



Ils sont 12 producteurs, créateurs et artisans, ce jour-là 4 étaient présents : Dorothee LOCATELLI, Pierric DUFLOS, François ALBERT & Sophie COHEN.

Les bonbons du Vercors ont été créés en août 2020, la boutique fut ouverte en avril 2022 et partagée en avril 2023. Toutes sortes de produits, des savons, des produits frais de saison, des bières, des photos et des produits d'artisanat, ainsi que des alcools.



## LES HORAIRES.

Du mercredi au dimanche de 13 à 19h00, en saison tous les jours.

Chaque 'associé' tient à tour de rôle la permanence.

*Certes c'est dans l'air du temps, les regroupements de producteurs, ici c'est juste un petit peu plus... La boutique située près du bateau-mouche attire naturellement de nombreux touristes.*

*De nombreux cars viennent tous les jours en saison, plus une multitude de voitures.*

*Un projet d'agrandissement et de visibilité est en cours, nous reviendrons certainement le moment voulu... Bravo à Pierric et à toute l'équipe ; dit le Condor visiteur de nouvelles boutiques. Un petit plus, plus, les bières TARZ sont en vente ici, elles sont produites à Saint-André-en-Royans.*

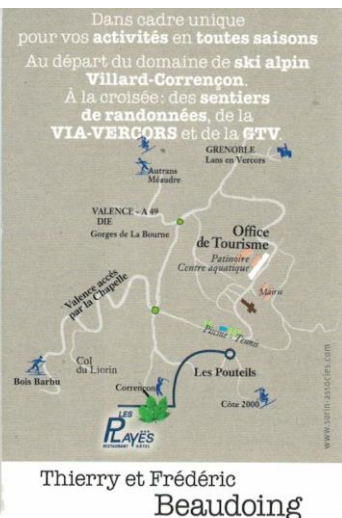
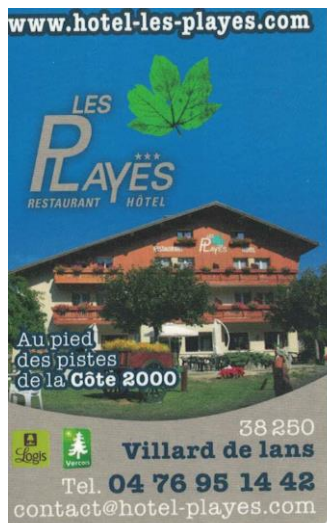


## **LES PLAYES Hôtel – Restaurant**

**Famille BEAUDOING**

Côte 2000

VILLARD-DE-LANS. 38250.



Les grands-parents Henri & Irène qui se faisaient appeler Alfred & Aurélie

### **UNE BELLE AVENTURE FAMILIALE**

L'aventure commence il y a bien longtemps. La ferme accueillait quelques ouvriers pour le repas de midi, ce sont les premières constructions à la future côte 2000, nous sommes en 1956. La station ouvre, les choses évoluent, il faut loger et nourrir les ouvriers. Henri et Irène ouvrent leur restaurant. 'Restaurant du téléphérique'

1971 verra la construction de l'hôtel sous la direction de Michel et Bernadette. Un nouveau nom apparait LES PLAYES. De cette union naîtront 3 enfants : Thierry, Frédéric, Delphine.

2000 Thierry et Frédéric reprennent l'établissement, rejoints par Clément (4<sup>ème</sup> génération) cela en 2019. En décembre 2021 c'est Delphine qui rejoint le groupe familial. Les tâches sont partagées : Thierry & Clément sont les chefs cuisiniers, Frédéric le directeur de salle, Delphine est responsable de l'accueil et de l'administration. La tradition, bien ancrée veut que tous les enfants de la famille passent par Les Playes.

### **L'ETABLISSEMENT.**

22 Chambres pour une capacité de 50 lits.

Le restaurant accueille 70 à 80 couverts selon la configuration de la salle.

### **OPEN / CLOSED OUVERT / FERME**

Ouvert de juin à septembre & de décembre à avril.

Fermé en mai, octobre et novembre.

### **LES PLUS**

Bornes électrique pour les voitures.

Road-book pour les clients désireux de visiter le pays.





La salle du restaurant.



Le bar situé entre l'accueil et le restaurant.



Des chambres lumineuses et confortables.



Côté terrasse pour la détente



et côté travail avec une salle de réunion pour les séminaires.



En cuisine Thierry et Clément se préparent à œuvrer, juste après le temps de la photo, pour la mémoire du lieu.

*Le Condor découvreur des beaux établissements de la C.H.R. en pays de Vercors, ne peut qu'applaudir Les Playes, non seulement pour l'établissement en lui-même, mais également pour cette belle aventure humaine et familiale. Ce n'est pas le seul établissement de la C.H.R. qui vit cette expérience, comme Le Grand Hôtel de Paris, sis à Villard-de-Lans ou l'Hôtel BELLIER à La Chapelle-en-Vercors.*



Une partie de la famille BEAUDOING, pose devant LES PLAYES. Thierry, Delphine, Clément (fils de Thierry) et ....Frédéric.



Cuisiner, jardiner, sculpter, sont trois activités artistiques.

La cuisine pour le plaisir des clients, des gourmets et des gourmands, le jardinier qui élabore et entretient le jardin, où les essences se mélangent, s'associent pour le plaisir des yeux et des oiseaux et autres habitants de ces espaces. La sculpture réalisée dans une souche de bois, savoir voir et imaginer l'œuvre à venir, qui une fois terminée prendra place dans un espace de vie, comme la salle d'un restaurant. Oui ces trois activités éloignées, sont pourtant très proches l'une de l'autre, car chacune donne à chacun le moyen d'exprimer toute la quintessence de son art.

*Un scoop transmis par le Condor découvreur, la salle du restaurant sera refaite dans les prochains mois, probablement en octobre, novembre.*

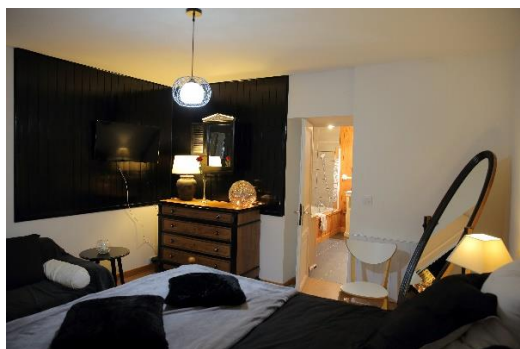
## GITE DE CHARME : L'EDELWEISS

Jean-Louis & Nadia



Route des Grands Goulets. Saint-Martin-en-Vercors. 26420. Tél : 06 11 03 85 52 [gite.ledelweiss26@gmail.com](mailto:gite.ledelweiss26@gmail.com)

Gîte créé en 2022, offre 8 places en 3 chambres et 2 salles d'eau, sans oublier une cuisine. Une disposition particulière comme dans les châteaux à la française du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Une utilisation de l'espace astucieuse.



Un petit coin de paradis en bordure d'un ruisseau où il fait bon séjourner le temps d'un week-end ou quelques jours, commerces et restaurants à quelques km, dans le lointain vaches et chevaux pâturent tranquillement.

*Jean-Louis et Nadia ont su tirer parti d'un bâtiment qui était autrefois une laiterie, cela au siècle dernier... Remarquable aménagement nous glisse le Condor architecte d'intérieur, admiratif !*

## L'ARTSOLITE.

**Martine & Christian MORIN**

105 Impasse des Tisserands

SAINT-JEAN-EN-ROYANS. 26190

E-mail : [bienvenue@artsolite.com](mailto:bienvenue@artsolite.com)

Tél 04 58 47 94 79

### **L'équipage de L'artsolite**

De gauche à droite : *Tous des chefs... !*

Jérôme CARBALLO, Jean-Patrick

BOUVARD, Mathieu LOURMAS.

Ensuite les initiateurs & financeurs,

Martine et Christian MORIN avec la

structure : FONDS DE DOTATION

MARTINE ET CHRISTIAN MORIN.

Le statut juridique de L'artsolite est :

S.A.S. L'artsolite créée le 9 août 2022.



### **UN ZESTE D'HISTOIRE...**

L'activité du site remonterait à plus de 3 siècles, foulons à draps, papier, les vers à soie, cela depuis le XVIème siècle.

Le XIXème siècle verra après la construction du bâtiment principal, l'arrivée du tissage, au début du XXème siècle

arrive la fée électrique et l'installation d'une turbine hydro-électrique, grâce à l'eau de la Lyonne.

L'ancienne maison du directeur qui daterait des XVIII & XIX ème siècles.

En 2016 La famille M & C MORIN achète l'ensemble de l'ancienne usine ANCESSI. Un projet de lieu multiculturel, qui se met en place.

Trois ans de travaux s'ensuivent, en grande discrétion il faut bien le dire....



Fin des travaux le 2 mars 2023, 106 jours plus tard, c'est l'inauguration le 17 juin 2023. 1<sup>er</sup> plan théâtre de verdure.



Côté parking



Côté théâtre de verdure vue sur L'artsolite.

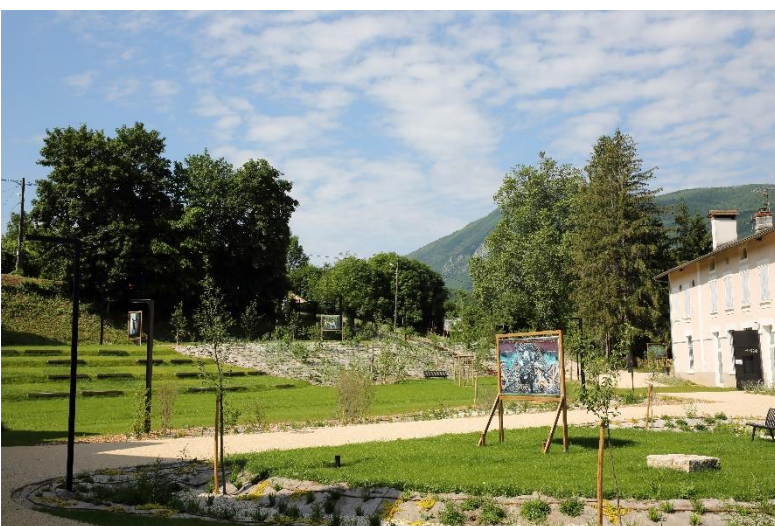
## VISITE DU LIEU EN AVANT-PREMIERE



Côté bar, dans le fond la cuisine visible du public



La boutique



La terrasse sud donnant sur la partie restauration, face au théâtre de verdure et aux salles secondaires d'expositions de 70 m<sup>2</sup> et 50 m<sup>2</sup>. La première pour des artistes locaux, nationaux et internationaux. La seconde est dédiée à de nouvelles formes d'expositions plus immersives, interactives et insolites.

La visite de ces deux salles est libre et gratuite.

*Tandis que 'JABBA' 334<sup>ème</sup> exemplaire sur 700 se prélassait à l'intérieur, attendant un acheteur qui pourra l'acquérir pour 330 €, les équipes peaufinent la prochaine inauguration.*

*Le Condor parisien habitué à Beaubourg est plus que surpris de la qualité du lieu et des œuvres présentées.*

*Le Condor parisien aidé par la gentillesse des personnels a trouvé la grande salle d'exposition au rez-de-chaussée.*





Art Keller : *Production idéologique, Théorie malheureuse, Commodité pratique et Champ social*, série La Chose, 1992, acryliques sur toile, n° inventaire 93016,1 - 93016,2 - 93016,3 - 93016,4. Prêts de l'Institut d'art contemporain de Villeurbanne/Rhône-Alpes.

Hervé Di Rosa : *No luck René*, 2018, et *Buck René*, 2016, impressions numériques pigmentaires sur papier - *Les Rums* et *Antic Classic*, 2016, acryliques sur toile. Prêts de la Galerie Huberty & Breynne.

Rozalski : *Guests from the west*, 2018, *Wind gambit*, 2016, *Potato harvest*, 2015, *Breakfast is coming*, 2016, et *Thaw*, 2015, série 1920+, impressions sur toile de peintre canvas. Fonds de dotation Martine et Christian Morin.

Simon de Thullières : Maquettes en bois de *X-wing* et de *Tie fighter*, 2023, Maquette du casque de *Dark Vador*, collage bois sur support plastique, 2023, *Triptyque, Yoda et Dark Vador* (Star Wars), impressions sur papier d'art dorée à chaud contrecollées sur carton en caisse américaine fine. Prêts de l'artiste.

*Vitrophanie* (Nintendo), 2023, Film plastique. *Tuer Bill*, *Titanesque*, *Ratatouille*, *Rick et Morty*, *Totoro*, *Les Tortues Ninja*, *James Bond*, *Demon Slayer*, *Doom*, *Spiderman*, *Stranger Things*, *Gollum*, *No Way Home*, *L'attaque des Titans*, *Les Gardiens de la Galaxie*, *Pokémon Arene*, et *Sonic*, impressions sur papier. Fonds de dotation Martine et Christian Morin.

Thomas Dubief : *Rex Mundi II*, 2016, *The Hierophant*, 2016, *Uhlan*, 2017, *The King in Yellow*, 2017, *Rex Mundi*, 2016, *Shogun*, 2016, série Brouillard de guerre, aquapaper contrecollé sur médium. *Ultramarine*, 2015, aquapaper contrecollé sur médium. Fonds de dotation Martine et Christian Morin.

Erró : *Sans titre*, 2018, collage et acrylique sur toile, *Sans titre*, 2018, peinture glycérophtalique, *Sans titre*, 2020, estampe numérique, éditions Atelier Clot. Fonds de dotation Martine et Christian Morin.

Gully : *The Children meet Picasso*, *Murakami*, *Haring*, *Magritte*, *Koons*, *Basquiat*, *Saint Phalle and Lichtenstein 29*, 2022, *Jeff meets Gully*, *Koons and Popeye in Marseille 1*, 2022, techniques mixtes sur toile. Prêts de l'artiste. *Andy, René, Nikky, Jean-Michel and the children meet Koons*, *Murakami, Haring, Warhol and Kusuma 26*, 2022, technique mixte sur toile. Fonds de dotation Martine et Christian Morin.

Marabout : *God Save the Queen*, série Super Freddie, 2019, huile et crayon sur toile, *Face à face*, série Hergé-Hopper, 2022, huile et crayon sur toile, *Le Refus, Attelage de rêve et Femme nue allongée et son cavalier servant*, série Tex Avery-Picasso, 2020, techniques mixtes sur toile, *Comic Strip et Art nouveau*, série Super Héros-Art Nouveau, 2022, huile, crayon, jet d'encre, *Vie et mort à Gotham City*, série Super Héros-Art Nouveau, 2019. Prêts de l'artiste.

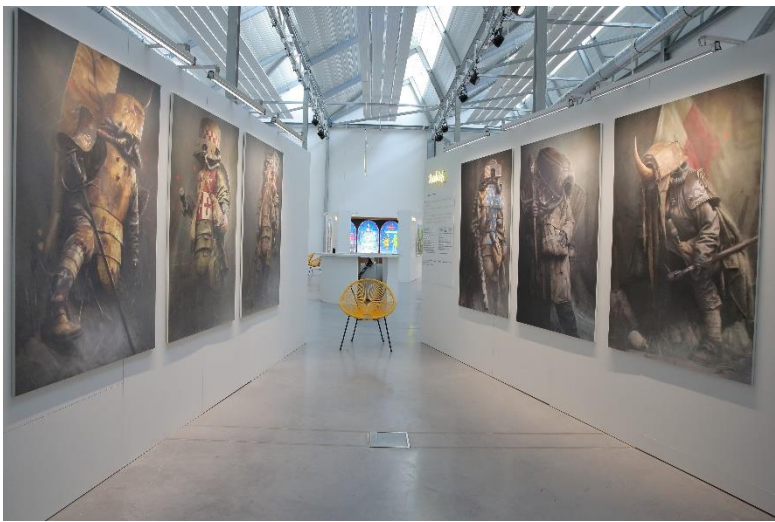
Mandrill : *Steam Babel*, 2014-2015, impression aquapaper, *Le Cimetière des éléments*, 2022-2023, mapping vidéo sur dessin au mur réalisé lors d'une résidence d'artiste sur site, conception 3D par Christopher Fabula, *Christ lunaire*, 2022, impression aquapaper. Fonds de dotation Martine et Christian Morin.

Nina Kovacheva : *The Marriage of Heaven and Hell*, 2014-2015, 3 dessins à l'encre, acrylique, aquarelle sur papier aquarelle Fabriano, *Let me tell you story*, 2002, vidéo, *The Marriage of Heaven and Hell*, 2014-2015, Coffret de 10 lithographies, Papier BFK Rives 250 gr, carton, *Adam et Eve*, *The Last Supper* et *Pietà*, Cycle « Five Bible Stories », 2011, tirages photographiques contrecollés sur aluminium. Prêts de l'artiste.

Ifolapé : *Sans titre*, 2023, techniques mixtes.

Recette SHAKER !  
1dose d'arts  
1 trait de pop culture  
A consommer sans  
modération du 10 mai au  
31 octobre 2023





## 17 JUIN 2023 Inauguration et ouverture aux publics.



C'est avec une grande émotion que Martine Morin s'est adressée aux nombreux invités.



### Au tour de Christian Morin

Tous les collaborateurs – trices de l'Artsolite sont nommés :

Jessica BOUVIER responsable boutique  
Clara DUBOIS & Marlène PATERNA les 2 Médiatrices.

Céline TUAILLON Accueil & secrétariat

Aurélien MOUTON Chef de salle

Angélique MOLINA barmaid

Benoit ROMARIE Factotum

Fabien VOLPI Cuisinier

Nathalie BRETIN Cuisinière et plongeuse

Justine CALVI Serveuse

Sarah au ménage, Delphine plongeuse,

Emma serveuse à temps partiel.



Directeurs – adjoints :

Jean-Patrick BOUVARD & Mathieu LOURMAS

Le Grand Chef restauration Jérôme CARBALLO



Tandis que certains visitent la grande salle et découvrent les œuvres présentes.  
D'autres, comme Jérôme CARBALLO et son équipe terminent les préparatifs culinaires...



Mais le principal reste la grande qualité du projet et des œuvres présentées, cela uniquement avec des fonds privés, ce qu'il n'est pas inutile de souligner. Un grand coup de chapeau à Martine et Christian MORIN.



## **A.O.P. CHATILLON-EN-DIOIS**

### **DEUX DOMAINES PARTICULIERS**

En Biodynamie l'un Domaine de MAUPAS

En C3 Bio le second Domaine MONGE-GRANON

#### **L'A.O.P. Chatillon-en-Diois en chiffres :**

39 hectares produisent en moyenne 1783 hectolitres.

Altitude moyenne 500 m, le terroir le plus haut de France. Rendement moyen 46 hectolitres / hectare  
Cépages blancs : Chardonnay. Aligoté.

Cépages rouges : Gamay minimum 60 %, Syrah et Pinot maximum 25 %.

Production : Rouge 40 %, Rosé 16 %, Blanc 44 %.

La vigne est arrivée en Haut Diois au II<sup>ème</sup> siècle, le décret d'appellation A.O.C. a été pris le 3 mai 1975. Devenu depuis A.O.P.



#### **DOMAINE MONGE GRANON**

### **Cave Monge Granon**

GAEC de Saint Pierre  
RD 93  
26340 VERCHENY - France

Tél. + 33 (0)4 75 21 74 93

Fax : + 33 (0)4 75 21 73 43

contact@clairette-mongegranon.com  
www.clairette-mongegranon.com



#### **Informations utiles**

Ouvert 7 jours sur 7  
Horaires du caveau  
9h00 - 12h00  
14h00 - 18h30

#### **Dégustation - Vente**

Visite guidée de la cave sur réservation



La génération fondatrice de la cave MONGE GRANON  
Franck, Emmanuel, Pierre Monge et François Granon,  
deux familles unies depuis 1985, par la même passion.

Ici à droite Rémi GRANON, l'œnologue du GAEC, qui  
dispose d'une solide formation acquise en Champagne.

En A.O.P. Chatillon-en-Diois le domaine exploite 5 hect  
pour les vins blancs Chardonnay et Aligoté complantés  
à 4500 pieds / hectare. Pour les vins rouges, Gamay,  
syrah et Pinot noir, également 5 hect. complantés à  
5000 pieds hectares, sur des sols argilo-calcaire.

Ici la conduite du vignoble est bio, c'est actuellement sa

3<sup>ème</sup> année (C3), Quelques amendements organiques, l'ébourgeonnement et l'écimage sont ici pratiqués, le  
désherbage est mécanique. La vigne est donc palissée, taille guyot, avec 3 fils porteurs et 2 fils releveurs.  
Pour les doses cuivre / métal / an / hectare, en 2022 c'était 500 gr, pour 2023 ce sera probablement 1 kg.





Dans quelques mois, les vendanges qui sont manuelles, elles sont transportées en comporte de 350 kg. Le degré moyen en sucre est de 12,5 ° (2022).

Ici à droite, une parcelle particulière 'le clos de Beylière' qui donne un vin 'haut de gamme' pour l'appellation, nous dit Rémi Granon. *Une particularité en haut Diois, des tombes de ci, de là, nous sommes en pays protestant, l'église leur interdisait les cimetières...*

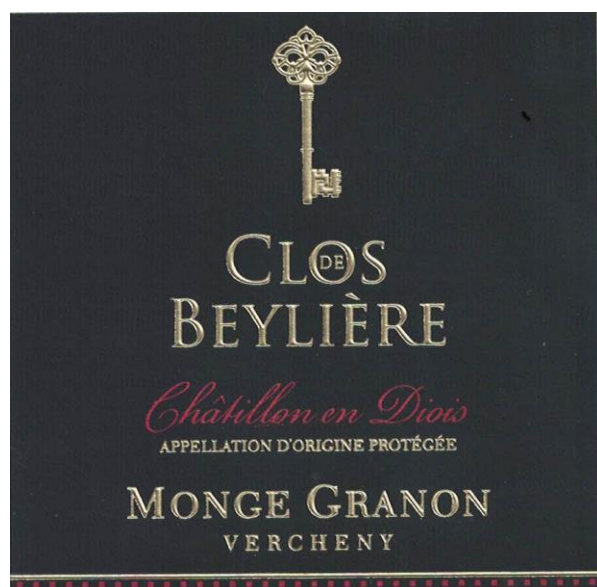




## LES VINIFICATIONS

Pour les vins rouges, les levures exogènes sont utilisées, macération pelliculaire à froid et contrôle des températures par drapeaux. La cuverie est à 100 % en inox.

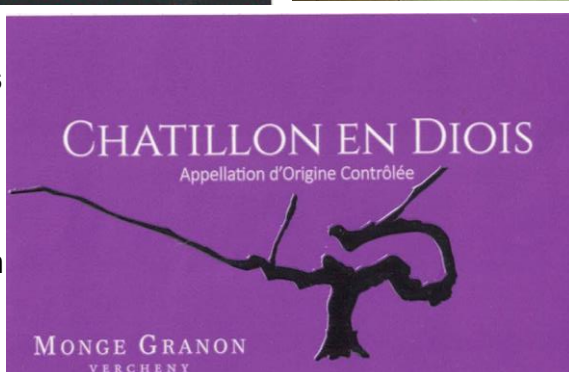
Pour les vins blancs, levures exogènes, pressurage direct et élevage sur lies fines sont les pratiques de la cave. 100 % des récoltes sont mises en bouteilles au domaine.



Rouge ou blanc, des vins qui sont fidèles au terroir de Châtillon-en-Diois.

### LE PLUS

La cave Monge – Granon livre ses clients en pays de Vercors.



Le haut Diois se prête à merveille au tourisme vert de moyenne montagne, avec de nombreux gîtes, campings, restaurants, des routes magnifiques et de talentueux vignerons indépendants.



## DOMAINE DE MAUPAS

Jérôme CAYOL

CHÂTILLON-EN-DIOIS. 26410.

Tél : 04 75 21 18 81

E-mail : [domaine-de-maupas@orange.fr](mailto:domaine-de-maupas@orange.fr)

[www.domainedemaupas.com](http://www.domainedemaupas.com)

### LE DOMAINE

14 hectares en Châtillon-en-Diois.

2,5 hect en Muscat, 6 en Gamay et 5,5 hect en

Clairette et Chardonnay. La densité de plantation est de 5600 pieds / hectare. La conduite du vignoble est

bio, avec des amendements organiques, l'enherbement est naturel avec toutefois un certain désherbage mécanique.

Taille Guillot et Cordon de Royat avec 4 fils porteurs et 2 releveurs, au printemps l'ébourgeonnage est pratiqué ainsi que les vendanges en vert. La dose cuivre / métal / an / hectare est de 900 gr à 1 kg, sachant que la dose maximale autorisée est de 2 kg.



Pour la beauté du geste, **photo Philippe Fournier**, ici en bas à droite, chez Jérôme Cayol les chevaux ont toujours leur place.





Photo Henri Lagasse

## LES VENDANGES

Les vendanges sont manuelles, triées sur place et au domaine. La production est en moyenne de 40 à 45 hectolitres/hectare. Le raisin est transporté en comporte (quelques centaines de mètres).

## LES VINIFICATIONS

### VIN ROUGE

Raisins égrappés à 100 %  
Les levures sont indigènes.  
Macération pelliculaire à froid et macération semi-carbonique sont ici pratiquées.  
Pressoir pneumatique et cuverie uniquement en inox.  
Des remontages sont faits et parfois des délestages.

### VIN BLANC & ROSE

Toujours des levures indigènes  
Pressoir pneumatique.  
Elevage sur lies fines et batonnage sont ici pratiqués.  
Pour le collage, la bentonite est utilisée, pas de filtration, mais une clarification. Cuverie Inox.



La cave étant semi-enterrée, nul besoin de climatisation, pour mémoire nous sommes ici à 650 m d'altitude.

*Une bien belle entreprise, une belle aventure humaine, le Condor Epicurien suit cette exploitation et surtout Jérôme CAYOL depuis plusieurs années (d'où des photographies extraites de son site internet). Bio dans l'âme Jérôme produit des vins à son image, et vous invite à les déguster en son caveau de Chatillon-en-Diois.*

## LES PLUS :

Un ancien cépage est ici remis en production sur 3000 m<sup>2</sup> le **FEUNAT** ou **FUNAT**, il en est actuellement à sa 4<sup>ème</sup> feuille, le nom de cette cuvée est : **Cuvé Loup du Loup**.



Autres particularités : La cuvée **EPHEMERE**, subtil mélange de Muscat, Aligoté et Clairette, un vin légèrement perlant, cuvée qui ne dure que 2 ans.

Un vin orange, la cuvée **ENAKI** du nom de son petit-fils. Egalement une cuvée naturelle 100 % Gamay.



Pour terminer, nous admirons les belles étiquettes de ces divers breuvages des 'Dieux de l'Olympe'.

*Le Condor pertinent nous glisse à l'oreille :  
Que voilà une belle idée cadeau découverte,  
un mélange de 6 cuvées différentes du  
Domaine de Maupas. avec un carton cadeau.*

Autre plus : Jérôme assure toutes les livraisons sur l'ensemble du massif du Vercors et au-delà, toujours une occasion de rencontrer ses clients et amis.

*En ce reportage EL CONDOR a souhaité mettre en avant le travail de Vignerons Récoltants Indépendants, comme ici en ces deux domaines.  
Deux domaines en recherche constante de qualité pour mettre en avant les atouts de ce beau terroir du Diois – Vercors. Bravo à eux deux.*

## **LA LINOTTINE BOULANGERIE –SNACKING**

**Mallaury GERIN & Gabin GOUY-PAILLER**

SAINT-THOMAS-EN-ROYANS. 26190

Tél ; 07 49 36 97 96

### **UN ZESTE D'INFO.**

La LINOTTINE a ouvert le 17 avril 2023

Mallaury ayant un C.A.P. et un B.P. Boulangerie en poche

Gabin, diplômé en électricité, peinture & carrosserie auto.

### **PROPOSITIONS COMMERCIALES**

Du pain, bien entendu, mais également des viennoiseries, de la petite pâtisserie et du Snacking



### **QUESTION EMPLOIS & HORAIRES**

2 emplois : Virginie GOUY-PAILLER pour le snacking et Marion FIANCETTE qui est vendeuse.

Ouvert tous les jours de 6h00 à 18h30, le dimanche de 06h00 à 12h30 Fermé le mercredi.

*Le Condor observateur des commerces de bouche remarque que Mallaury a 22 ans et Gabin 24 ans, un beau pari sur l'avenir. Bravo.*

## Claude BRAYSSE

### A LA TIENNE / A LA MIENNE

Anciennement 'La Cascade'

Place du Pont Picard

PONT-EN-ROYANS. 38680

Tél : 04 76 36 12 59 & 06 79 14 68 45

### LE PARCOURS DE CLAUDE

Claude Braysse a connu un parcours pour le moins hors du commun.

2018 une infection nosocomiale due au staphylocoque doré lui vaudra que sa jambe droite sera amputée.

Sorti de l'hôpital en 2019, il intègre l'équipe de France – Amputés, mais cela ne correspond pas à Claude.

A ce moment Claude découvre le Para-Hockey sur glace, cela lui donne beaucoup de travail physique et mental.

Arrive le Covid, arrêt des activités, toutefois les entrainements continuent à VAUJANY en Isère. Son bon niveau fait qu'il intègre l'équipe de France en juin 2020 à Rouen.

Les résultats tombent : Rouen est champion de France en 2021 / 2022, vice-champion d'Europe 2022 et 3<sup>ème</sup> au championnat du monde en décembre 2022.

L'aventure sportive s'arrête-là, Claude prend un nouveau départ dans la vie active.

2023

Claude rachète une boutique de souvenirs à Pont-en-Royans, l'ouvre le 7 avril 2023  
Magasin ou vous trouverez aussi bien des produits régionaux que de l'artisanat du Monde.

Magasin ouvert tous les jours de 10h00 à 19h00

Fermé d'octobre à fin mars.



*Une bien jolie revanche sur la vie et un bel exemple de courage souriant.  
Claude a des projets, quelques voyages pour quérir des nouveaux articles...  
Le grand Condor lui adresse toutes ses félicitations et ajoute bonne chance dans ton entreprise.*



## BRASSERIE TARZ

Sylvain GIMENEZ

85 rue du Bourg

SAINT-ANDRE-EN-ROYANS. 38680

Tél : 06 22 07 03 44

Encore une belle aventure humaine en cours, le papa 'Frédéric' avait créé le restaurant le TXOKO, au même endroit. (Voir El Condor N° 67 de mars 2015 [www.el-condor.org](http://www.el-condor.org) ). Sylvain a ouvert officiellement le 17 décembre 2022.

La brasserie produira à terme 12 hectolitres par mois pour 120 hectolitres par an. Sa zone de chalandise est Saint-marcellin, le Royans et la proche région.

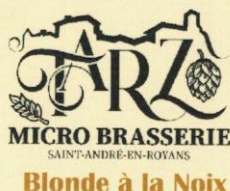


Ingrédients : Eau, Malt d'orge, Malt de blé Houblon, Sucre, Levure  
Conserver au frais et debout de préférence  
Le dépôt est naturel car la bière est non filtrée  
A boire frais de préférence avant le (voir sous la bouteille)



33CL  
Bière blanche, légère, rafraichissante, acidulée avec des notes citronnées  
Brassée, embouteillée et étiquetée à la brasserie 4.2° ALC

Ingrédients : Eau, Malt d'orge, Houblons, Sucre, Levure, Noix Fraîches  
Conserver au frais et debout de préférence  
Le dépôt est naturel car la bière est non filtrée  
A boire frais de préférence avant le (voir sous la bouteille)



33CL  
Bière blonde, ronde, douce, brassée avec des noix fraîches concassées (Ferme La Belle Noix)  
Brassée, embouteillée et étiquetée à la brasserie 5.5° ALC

Un espace bar est ouvert au public, avec des animations prévues, musiques etc...



Les bières de la brasserie TARZ sont en vente à 'L'Empreinte Locale' sise à Saint-Nazaire-en-Royans, et dans quelques épiceries de la région.

*Le Condor pertinent ainsi que le Condor brasseur, se disent : Beaucoup de micro-brasserie naissent chaque année, certaines disparaissent ... Il est certain que savoir fabriquer est une chose, mais savoir se vendre et où est d'une grande importance, c'est même vital pour toutes les entreprises, petites ou grandes.*

*Nos deux compères ne sont pas trop inquiets car en plus vous pouvez joindre Sylvain sur : E-mail : [projet.tarz@gmail.com](mailto:projet.tarz@gmail.com) Indispensable ce mail, car les portables passent mal à la brasserie, juste des murs du moyen-âge c'est à dire épais...*

## L'ARBRE A FIL

Avenue Albert Chaloïn  
SAINT-JEAN-EN-ROYANS. 26190  
Tél : 07 78 63 45 15  
E-mail : [bigswing@outlook.fr](mailto:bigswing@outlook.fr)  
[www.larbreafil.com](http://www.larbreafil.com)

## UNE EQUIPE GAGNANTE A VOTRE SERVICE

Depuis quelques années, chaque été un lieu magique s'ouvre aux divers publics, sportifs ou pas. Sur place bar et petite restauration en plus des nombreuses tyroliennes qui courent d'arbre en arbre, survolant les étangs, des jeux et des parcours ludiques au sol sont ouverts à tous, enfants, parents, grands-parents en groupe ou en solitaire et +++



Photo Arbre à fil



Photo Arbre à fil



**L'association EL CONDOR** qui publie le magazine EL CONDOR, remercie les mairies qui ont pris un abonnement de soutien, ce qui aide fortement l'association à maintenir la publication, qui de mensuelle puis bimestrielle est devenue trimestrielle pour cause de restrictions financières. Communes abonnées 2022 / 2023.

Villard-de-Lans. Saint-Jean-en-Royans. La Chapelle-en-Vercors. Saint-Agnan-en-Vercors. Saint-Martin-en-Vercors. Saint-Julien-en-Vercors. Sainte-Eulalie-en-Royans. Rochechinard. Cognin-les-Gorges. Saint-André-en-Royans. Saint-Just-de-Claix. Bouvante. Saint-Thomas-en-Royans. Beauvoir-en-Royans. Izeron. Saint-Martin-le-Colonel. Hostun. Echevis. La Baume d'Hostun.